

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskiej-zupy-miso-z-miskami-ansen-p-6837.html>

Zestaw do japońskiej zupy miso z miskami Ansen

Cena	160,55 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000054
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Oto zestaw do przygotowania japońskiej zupy miso, który zawiera wszystkie niezbędne składniki i dodatki:

- **Sos sojowy (150 ml)** – Klasyczny składnik, który dodaje głębokiego umami i słoności do bulionu. Można go używać zarówno w gotowaniu, jak i jako przyprawę na koniec.
- **Glony Wakame (50 g)** – Suszone glony, które po namoczeniu w wodzie stają się miękkie i pełne smaku. Dodają zupie delikatnej konsystencji i nuty morskiej.
- **Sezam IRI-Goma Shiro biały (50 g)** – Prażony biały sezam, który wprowadza chrupkość i orzechowy smak. Można go używać do posypania zupy lub jako składnik do gotowania.
- **Sezam IRI-Goma Kuro czarny (50 g)** – Prażony czarny sezam, który dodaje intensywnego smaku i koloru. Idealny jako dekoracja lub składnik zupy ramen.
- **Bulion rybny SHIMAYA Dashi no moto (100 g)** – Sproszkowany bulion rybny, który stanowi bazę dla umami w zupie. Jest to kluczowy składnik, który wzbogaca smak bulionu.
- **Grzyby suszone Shiitake (85 g)** – Grzyby o intensywnym smaku umami. Po namoczeniu w wodzie są idealnym dodatkiem do ramen, nadającym głęboki aromat i teksturę.
- **Pasta sojowa w słoiku (200 g)** – Gęsta pasta, która dodaje bogatego, umami smaku do bulionu ramen. Można ją wykorzystać do zrobienia bazy lub jako przyprawę do zupy.
- **Tofu Mori-Nu blue (349 g)** – Tofu o lekkiej konsystencji i neutralnym smaku, które dobrze wchłania smaki bulionu. Doskonale do dodania białka i tekstury do zupy ramen.

Miska japońska na miso ceramiczna - **Ansen 13 x 7 cm 450 ml** to elegancki i funkcjonalny produkt, który doskonale pasuje do tradycyjnego japońskiego stylu serwowania potraw. Jest to naczynie wielofunkcyjne - idealne do serwowania zupy miso, bulionów, sosów czy małych porcji sałatek. Ceramika jest łatwa w czyszczeniu, a większość modeli można myć w zmywarce. Miska ceramiczna **Ansen** to nie tylko praktyczny element wyposażenia kuchni, ale także estetyczny dodatek, który wzbogaca doświadczenie jedzenia i podkreśla japońską tradycję kulinarną.

Ten zestaw dostarcza wszystkich niezbędnych składników i akcesoriów do przygotowania autentycznych japońskich zup w domowym zaciszu. Wysokiej jakości produkty i starannie dobrane akcesoria sprawiają, że gotowanie i jedzenie zup będzie prawdziwą przyjemnością.

Skład:

- 1 - Sos sojowy 150ml
- 1 - Glony Wakame 50g
- 1 - Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g.
- 1 - Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
- 1 - Bulion rybny SHIMAYA Dashi no moto 100g
- 1 - Grzyby suszone Shiitake 85g
- 1 - Pasta sojowa w słoiku 200g
- 1 - Tofu Mori-Nu blue 349g
- 2 - Miska japońska na miso ceramiczna - Ansen 13 x 7 cm 450ml
- 2 - Łyżka ceramiczna White 13.8 x 4.8cm